



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (I)

PART II—Section 3—Sub-section (I)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 294 ]  
No. 294]नई दिल्ली, मंगलवार, जून 24, 2003/आषाढ़ 3, 1925  
NEW DELHI, TUESDAY, JUNE 24, 2003/ASADHA 3, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 24 जून, 2003

सा.का.नि. 509(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा,

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकते हैं।

उन आक्षेपों और सुझावों पर, जो किसी व्यक्ति से उक्त प्रारूप नियमों की बाबत इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व प्राप्त हों, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम, खाद्य अपमिश्रण निवारण (..... संशोधन) नियम, 2003 है।

(2) ये, राजपत्र में उनके अन्तिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

1. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसके पश्चात उक्त नियम कहा गया है) में,-

नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट 'ख' में विनिर्दिष्ट विभिन्न खाद्य पदार्थों की क्वालिटी के मानक वे हैं जो उस परिशिष्ट में परिभाषित है" शब्दों के स्थान पर "इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ में विनिर्दिष्ट मानक खाद्य पदार्थों की क्वालिटी के मानक वे हैं जो उन परिशिष्टों में परिभाषित है" शब्द रखे जाएंगे।

2. उक्त नियमों के, परिशिष्ट-'ख' में,-

(क) मद-क.10.01- गोमांस वसा, क.10.02. मटन वसा, क.10.03-

बकरा वसा में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाए, अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ख) मद-क.10.04-सुकर वसा में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाए,

अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ग) मद-क. 10.07. परिष्कृत सालबीज वसा, क.10.09- कोकुम वसा,

क. 10.10- आम गुठली वसा, क.10.11. धूपा वसा, क.10.12-

फुलवारा वसा में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाए, अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(घ) मद-क. 12- टेबल मरगरिन में,-

(i) "इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक अनुज्ञात पायसी और स्थायी कारी तत्व तथा 0.02 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी एच ए) हो सकता है" शब्दों के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाए, अर्थात् :-

"इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकता है। उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

(ii) "इसमें रंजक द्रव के रूप में अन्नाटो या कैरोटीन हो सकते हैं। इसमें सुरुचिकारक के रूप में लैक्टिक एसिड, ब्यूटेरिक एसिड, वलेरिक एसिड, साइत्रामन तेल, एथिल ब्यूटिरेट 0.08 पी.पी.एम.एम/एम तक और सुरुचिकारक के रूप में डाइएसिटाइल भी 4.0 पी.पी.एम. की अधिकतम सीमा तक हो सकती है" शब्दों का लोप किया जाए।

(ङ) मद क.12.01- बेकरी और औद्योगिक मारगरीन-"इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक तथा ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी.एच.ए.) या टर्टियरीब्यूटिल हाइड्रो क्यूनोन (टी.बी.एच.क्यू.) जो 0.02 प्रतिशत की अधिकतम

सीमा तक हो सकेगा" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाए,

अर्थात :-

"इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकता है। उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

- (च) मद क.17.01- नारियल का तेल, क.17.02-बिनौला का तेल,  
क.17.03- मूंगफली का तेल, क.17.04- तिली का तेल,  
क.17.05- महुआ का तेल, क.17.06- तोरिया का तेल,  
क.17.07- ओलिव आयल, क.17.08- अहिपुष्प के बीज का तेल,  
क.17.09- कुसुम बीज का तेल, क.17.10- तारामीरा तेल,  
क.17.11- तिल का तेल, क.17.12- सर्जिया का तेल, क.17.13-  
सोयाबीन का तेल, क.17.14-मक्का का तेल, क.17.15-परिष्कृत  
वनस्पति, क.17.16- बादाम का तेल, क.17.17- तरबूज के बीज  
का तेल, क.17.18- आयातित रेपसीड तेल, क.17.19- ताड़ का  
तेल, क.17.20- पामोलिन, क.17.21- ताड़ की गिरी का तेल,  
क.17.22- सूरजमुखी के बीज का तेल, क.17.23- धान चोकर  
तेल, क.17.24- सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल में, अंत में  
निम्नलिखित जोड़े जाएंगे. अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

- (छ) मद क. 17.25- अंशतः हाइड्रोजनीकृत और शीतवृत्तित सोयाबीन  
तेल और क.17.26- अंशतः हाइड्रोजनी कृत सोयाबीन तेल में, इसमें  
0.02 प्रतिशत तक टी.बी.एच.क्यू. प्रतिआक्सीकारक और 0.02  
प्रतिशत तक साइट्रिक अम्ल मिलाएं जा सकेंगे और इस बारे में कथन

लेबल पर किया जाएगा" शब्दों के स्थान पर, निम्न शब्द रखे जाएंगे,

अर्थात :-

"उत्पाद में, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

- (ज) मद क.31-फैट स्प्रेड "लैक्टिक अम्ल ब्यूटिरिक अम्ल, सिलामन तेल और ईथेललव्यूट्रेट को भी सुरुचि कर्मक के रूप में 0.08 प्रतिशत एम.एम. तक जोड़ा जा सकेगा। 40 पी.पी.एम. से अनधिक की सीमा तक डाइएसीटिल को सुरुचिकारक के रूप में मिलाया जा सकता है। अनुज्ञात पायसीकारक और स्थाईकारक स्प्रेड के वसा पदार्थ का 0.02 प्रतिशत से अनधिक अनुज्ञात प्रतिआक्सीकारक (बी.एच.ए. या टी.बी.एच.क्यू.) अनुज्ञात वर्ग 2 परिरक्षी जैसे सार्विक अम्ल जिसमें इसका सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में परिकलित) या एकल रूप से या भार में 1000 भाग प्राप्ति दस लाख से अनधिक संयोजन में बेनजोइक अम्ल और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण (बेनजोइक लवण के रूप में परिकलित) और प्रच्छादक हैं। इसमें अन्नाटों और/या कैरोटीन रंजक पदार्थ के रूप में हो सकता है" शब्दों के स्थान पर निम्न शब्द रखे जाएं, अर्थात :-
- "उत्पादमें, परिशिष्ट- 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे"।

3. उक्त नियमों के, परिशिष्ट-ग में, निम्न सारणी अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात :-

परिशिष्ट-ग

(देखिए नियम 5)

सारणी

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

## सारणी

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

क.	खाद्य योजकों का नाम	पशु वसा	सुकर वसा	खाद्य वनस्पति तेल और वसाएं	टेबल /बेगरी और फैट स्प्रेड
1.	प्रतिआक्सीकारक एकल				
2.	लोसिथिन	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	एसकार्बिक अम्ल	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
4.	प्रोपिल गैलेट, इथाइगैलेट, ऑक्टिलगैलेट, डोडीसिल गैलेट या इसका मिश्रण	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा
5.	ब्यूटिलेटड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी.एच.ए.)	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा
6.	गैलेट और बी.एच.ए. की सीमाओं के भीतर, प्रोपिल गैलेट और बी.एच.ए. का कोई भी संयोजन	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 एम.जी.एम./किग्रा
7.	प्राकृतिक और कृत्रिम टोकोफेरॉल्स	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा
8.	एसकार्बिल पाल्मिटेट/स्टीरैट, एकल या संयोजन	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा	500 मि.ग्रा./किग्रा
9.	साइट्रिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, गैलिक अम्ल	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	0.1 प्रतिशत
10.	रेसिन गुएइअस	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	100 मि.ग्रा./किग्रा	0.5 प्रतिशत
11.	टी.बी.एच.क्यू.	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	200 मि.ग्रा./किग्रा	0.02 प्रतिशत
ख.	प्रति आक्सीकारक संकर्म				
1.	साइट्रिक अम्ल	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	सोडियम साइट्रेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	आइसोप्रोपिल साइट्रेट मिश्रण	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में

4.	फास्फोरिक अम्ल	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में
5.	मोनोग्लिसराइड साइट्रेट	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में
ग.	प्रतिफेनक				
1.	डाइमिथाइल पॉलिसाइलोक्सेन, एकल या सिलिकन	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.	10 पी.पी.एम.	-
	डाइऑक्साइड युक्त				
घ.	पायसीकारक				जी.एम.पी.
1.	वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाइग्लिसराइड	-	-	-	10 ग्राम/किग्रा
2.	वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाइग्लिसराइड, जिन्हें एसिटिक, एसिटिलटारटरिक, साइट्रिक, लैक्टिक, टारटरिक अम्लों और उनके सोडियम और कैल्शियम नमक के साथ ईस्टरयुक्त बनाया जाता है	-	-	-	जी.एम.पी.
3.	लेसिथिन	-	-	-	5 ग्राम/किग्रा
4.	वसायुक्त अम्लों के पॉलिग्लिसरोल ईस्टर	-	-	-	20 ग्राम/किग्रा
5.	वसायुक्त अम्लों के 1,2-प्रॉपिलीन ग्लाइकोल ईस्टर	-	-	-	10 ग्राम/किग्रा
6.	सॉर्बिटेन मोनोपॉल्मिटेट/सॉर्बिटेन मोनोस्टीरैट/ट्राइस्टीरैट	-	-	-	10 ग्राम/किग्रा
7.	वसायुक्त अम्लों के सूकोस ईस्टर	-	-	-	
ड.	परिरक्षक (एकल या संयोजन में)				
1.	सॉर्बिक अम्ल	-	-	-	1000 मि.ग्रा./किग्रा
2.	सॉर्बिक अम्ल के रूप में सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सॉर्बेट	-	-	-	

3.	बेन्जोइक अम्ल	-	-	-	-	1000 मि.ग्रा./किग्रा
4.	बेन्जोइक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त सोडियम/पोटेशियम/बेन्जोएट	-	-	-	-	
छ.	रंग					
1.	बीटा कैरोटीन	-	-	-	-	25 मि.ग्रा./किग्रा
2.	एनैटो एक्सट्रेक्ट (बिक्सिन/नॉरबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	-	20 मि.ग्रा./किग्रा
3.	कारक्थूमिन अथवा टरमरिक (हल्दी के रूप में)	-	-	-	-	5 मि.ग्रा./किग्रा
4.	बीटा एपो-8 कैरोटनॉल	-	-	-	-	25 मि.ग्रा./किग्रा
5.	बीटा एपो-8 कैरोटेनोइक अम्ल के मिथाइल और इथाइल ईस्टर	-	-	-	-	25 मि.ग्रा./किग्रा
छ.	अम्लता नियंत्रक					
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	-	जी.एम.पी.
2.	लैक्टिक अम्ल	-	-	-	-	
3.	साइट्रिक और लैक्टिक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम नमक	-	-	-	-	
4.	कैल्सियम डाइसोडियम इथाइलीन डाएमाइन टेट्रा ऐसीटेट	-	-	-	-	50 मि.ग्रा./किग्रा



ज.	सुरूचिक पदार्थ				
1.	प्राकृतिक सुरूचिक और सुरूचिकर और प्राकृतिक सुरूचिक और सुरूचिकर पदार्थ/प्राकृतिक-अनुरूप सुरूचिक-सुरूचिकर पदार्थ/कृत्रिम सुरूचिक पदार्थ	-	-	-	जी.एम.पी.
2.	डाईसिटिल	-	-	-	4 पी.पी.एम.

[ सं.पी. 15014/14/2002-पी.एच.(खाद्य) ]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

नोट : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955, भारत सरकार के राजपत्र के भाग-2, खण्ड 3 में 12 सितम्बर, 1955 के का.नि.आ. 2105 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और ये अंतिम बार सा.का.नि. 853(अ) दिनांक 30-12-2002 द्वारा संशोधित किए गए।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

### NOTIFICATION

New Delhi, the 24th June, 2003

G.S.R. 509(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposed to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954, (37 of 1954), is hereby published as required by said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Gazette of India in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

### DRAFT RULES

- (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2003.

- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

1752 GI/03-2

1. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules),

In rule 5, for the words "Appendix B to these rules are as defined in that Appendix", the words "Appendix B,C and D to these rules are as defined in those Appendixes" shall be substituted.

2. In the said rules, in Appendix-B, -

(a) in item A.10.01- BEEF FAT, A.10.02-MUTTON FAT, A.10.03-GOAT FAT, the following be added in the end, namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

(b) in item A.10.04-LARD, the following be added in the end, namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

(c) in item A.10.07-REFINED SALSEED FAT, A.10.09-KOKUM FAT, A.10.10- MANGO KERNAL FAT, A.10.11-DHUPA FAT, A.10.12-PHULWARA FAT, the following be added in the end namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

(d) in item A.12-TABLE MARAGARINE

(i) for the words "permitted emulsifying and stabilising agents and butylated hydroxy anisole (BHA) upto a maximum limit of 0.02 percent", the following be substituted namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

(ii) The words "It may contain Anatto or Carotene as colouring matter. It may also contain Lactic Acid, Butyric Acid, Valeric Acid, Cinnamon Oil, Ethyl Butyrate as Flavouring agents upto 0.08 ppm m/m and Diacetyl as a flavouring agent upto a maximum limit of 4.0 ppm" be deleted.

(e) In item A.12.01 -BAKERY AND INDUSTRIAL MARGARINE for the words "permitted emulsifying and stabilizing agents and Butylated hydroxyanisole (BHA) or Teriary butyl hydro Quinone(TBHQ) upto a maximum limit of 0.02 percent", the following be substituted namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix-C".

- (f) in item A.17.01-COCONUT OIL, A.17.02-COTTON SEED OIL, A.17.03-GROUNDNUT OIL, A.17.04- LINSEED OIL, A.17.05- MAHUA OIL, A.17.06-RAPE-SEED OIL, A.17.07- OLIVE OIL, A.17.08-POPPY SEED OIL, A.17.09-SAFFLOWER SEED OIL, A.17.10-TARAMIRA OIL, A.17.11-TIL OIL, A.17.12-NIGER SEED OIL, A.17.13-SOYABEAN OIL, A.17.14-MAIZE OIL, A.17.15-REFIND VEGETABLE OIL, A.17.15.01-INTERESTERIFIED VEGETABLE FAT, A.17.16-ALMOND OIL, A.17.17-WATER-MELON SEED OIL, A.17.18-IMPORTED RAPESEED OIL, A.17.19-PALM OIL, A.17.20-PALMOLEIN, A.17.21-PALM KERNEL OIL, A.17.22- SUNFLOWER SEED OIL, A.17.23-RICE BRAN OIL, A.17.24-BLENDED EDIBLE VEGETABLE OIL, the following shall be added in the end namely, -

“The product may contain food additives permitted in Appendix-C”.

- (g) in item A.17.25-PARTIALLY HYDERGENATED & WINTERISED SOYABEAN OIL and A.17.26-PARTIALLY HYDEROGENATED SOYABEAN OIL for the words “Antioxidants TBHQ upto 0.02 percent and citric acid upto 0.02 percent may be added and shall be so stated on the label.”, the following shall be substituted namely, -

“The product may contain food additives permitted in Appendix-C”.

- (h) in item A.31-FAT SPREAD, for the words “Lactic acid, butyric acid valeric acid, cinnamon oil and ethyl butyrate may also be added as flavouring agent upto 0.08 percent m/m”; Diacetyl may be added as flavouring agents not exceeding 4.0 ppm, permitted emulsifiers and stabilisers; permitted antioxidants (BHA or TBHQ) not exceeding 0.02 percent of the fat content of the spread; permitted class II preservatives namely sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid) or benzoic acid and its sodium and potassium salts (calculated as benzoic acid) singly or in combination not exceeding 1000 parts per million by weight; and sequestering agents. It may contain annatto and/or carotene as colouring agents”, the following be substituted namely, -

“The product may contain food additives permitted in Appendix-C”.

3. In the said rules, in Appendix C, the following table shall be inserted, namely:-  
Appendix C

(See Rule 5)

"Table

List of Food Additives for use in Edible Oils and Fats

Name of Food Additive	Tallow	Lard	Edible Vegetable Oils and Fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/ Fat Spread
<b>A. Antioxidants singly</b>				
1 Lecithin	GMP	GMP	GMP	GMP
2 Ascorbic acid	GMP	GMP	GMP	GMP
3 Propyl gallate, ethylgallate, octylgallate, dodecyl gallate or a mixture thereof	100mgm/kg	100mgm/kg	100mgm/kg	200mgm/kg
4 Butylated Hydroxy Anisole (BHA)	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg
5 Any Combination of propyl gallate, BHA within limits of gallate & BHA.	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg
6 Natural and Synthetic Tocopherols	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg
7 Ascorbyl Palmitate/ stearate singly or in combination.	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg	500mgm/kg
8 Citric Acid, Tartaric Acid, Gallic Acid	100mgm/kg	100mgm/kg	100mgm/kg	0.1%
9 Resin Guaiace	100mgm/kg	100mgm/kg	100mgm/kg	0.5%
10 TBHQ	200mgm/kg	200mgm/kg	200mgm/kg	0.02%
<b>B. Antioxidant Synergists</b>				
1 Citric acid	GMP	GMP	GMP	GMP
2 Sodium citrate	GMP	GMP	GMP	GMP
3 Isopropyl Citrate mixture	100 mgm/kg singly or in combination	100 mgm/kg singly or in combination	100 mgm/kg singly or in combination	100 mgm/kg singly or in combination
4 Phosphoric Acid				
5 Monoglyceride citrate				

Name of Food Additive	Tallow	Lard	Edible Vegetable Oils and Fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/	
				Fat Spread	
<b>C. Antifoaming Agents</b>					
1 Dimethyl polysiloxane singly or in combination with Silicon Dioxide	10ppm	10ppm	10ppm	-	-
<b>D. Emulsifying Agents</b>					
1 Mono and Diglycerides of fatty acids	-	-	-	GMP	
2 Mono and Diglycerides of fatty acids esterified with acetic, acetyltartaric, citric, lactic, tartaric acids and their Sodium and Calcium salts	-	-	-	10g/kg	
3 Lecithin	-	-	-	GMP	
4 Polyglycerol esters of fatty acids	-	-	-	5g/kg	
5 1,2-Propylene glycol esters of fatty acids	-	-	-	20g/kg	
6 Sorbitan monopalmitate/Sorbitan	-	-	-	10g/kg	
7 Sucrose esters of fatty acids	-	-	-	10g/kg	
<b>E. Preservatives (singly or in combination)</b>					
1 Sorbic Acid	-	-	-	1000mgm/kg	
2 Sodium / Potassium / Calcium Sorbate expressed as Sorbic Acid	-	-	-		
3 Benzoic Acid	-	-	-		
4 Sodium/Potassium/Benzoate expressed as Benzoic acid	-	-	-		
<b>F. Colours</b>					
1 Beta Carotene	-	-	-	25mgm/kg	
2 Annatto Extracts (as bixin/norbixin)	-	-	-	20mgm/kg	
3 Curcumin or turmeric(as curcumin)	-	-	-	5mgm/kg	
4 Beta apo-8 carotenol	-	-	-	25mgm/kg	
5 Methyl and Ethyl Esters of Beta-apo-8 Carotenoic acid	-	-	-	25mgm/kg	

Name of Food Additive	Tallow	Lard	Edible Vegetable Oils and Fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/ Fat Spread
<b>G. Acidity Regulators</b>				
1 Citric Acid	-	-	-	GMP
2 Lactic Acid	-	-	-	
3 Sodium and Potassium salt of citric and lactic acid	-	-	-	
4 Calcium Disodium Ethylene diamine tetra acetate	-	-	-	50mg/kg
<b>H. Flavours</b>				
1 Natural Flavours and Natural Flavouring Substances/Nature-identical Flavouring Substances/Artificial Flavouring Substances	-	-	-	GMP
2 Diacetyl	-	-	-	4 ppm

[No. P. 15014/14/2002-PH (Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note:— The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. No. 853(E) dated 30-12-2002.